

2020年11月6日

創業70年の名店「春木屋」初監修のラーメン！ 『東京荻窪・春木屋監修チャーシュー麺』

1都3県のセブン-イレブン店舗にて11月11日（水）より発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）は、レンジで温めて食べるカップタイプのラーメン『東京荻窪・春木屋監修チャーシュー麺』を、1都3県のセブン-イレブン約6,300店（2020年10月末現在）にて、11月11日（水）より発売いたします※1。

昨今、外食を控え、自宅での食事を楽しむ傾向が継続するなか、「近くて便利」なセブン-イレブンを通じて“おうち”でも専門店の味わいをお楽しみいただける様、名店監修の商品を各エリアで発売しています。

本商品は、東京の荻窪で長年愛される中華そばの名店「春木屋」店主により、初めて監修されたチャーシュー麺です。魚系や肉系等の様々な素材をふんだんに使用した出汁に、特製のかえしを合わせることで、旨みの詰まった香り高い同店秘伝のスープを再現しました。また、スープが良く絡む特製の熟成中太麺を新たに開発し、具材としてチャーシューを4枚盛り付けることで、食べ応えのある商品に仕上げました。

※1 一部店舗により取り扱いの無い場合があります
<概要>



商 品 名：『東京荻窪・春木屋監修
チャーシュー麺』

価 格：550円+税

発 売 日：11月11日（水）

販売エリア：首都圏のセブン-イレブン約6,300店
(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県
※埼玉県の一部地域除く)

特 長：

【スープ】

- 鶏ガラ、豚ガラ等の肉系、鰹や煮干等の魚系をはじめ、様々な素材から旨みを引き出した出汁に、香り高いかえしを合わせることで、「春木屋」こだわりのスープを再現。

【麺】

- 専用の熟成庫で寝かせることで、コシの強さとつるつとした食感を楽しめる、スープの絡みが良い特製の中太麺を開発。

【具材】

- 大きいチャーシューを4枚と、メンマ、刻みネギをトッピング。

「春木屋」について

東京の荻窪に店舗を構える、昭和24年創業の老舗中華そば店です。

「いつも変わらず美味しい味」を理念とし、常に上質な味を追求し続けています。

【ご参考①】

セブン-イレブンでは、名店の監修をいただいた「レンジ麺」の開発を全国各地で進めており、地域にぬじみのあるラーメンや麺メニューを展開しています。

※一部の商品は、全国で販売しております

＜商品の一例＞

＜東北＞

商品名：『喜一監修 喜多方醤油
チャーシュー麺』
価格：550円+税
販売エリア：東北エリアで順次販売中



＜北海道＞

商品名：『札幌すみれ監修
濃厚みそラーメン』
価格：500円+税
販売エリア：全国（東北、長野・山梨
東海除く）



＜東海＞

商品名：『徳川町 如水監修
塩ラーメン』
価格：550円+税
販売エリア：東海エリアで順次販売中



＜関東＞

商品名：『日向屋監修
佐野ラーメン』
価格：498円+税
販売エリア：栃木・群馬・埼玉の一部・
茨城にて順次発売中



＜九州＞

商品名：『一風堂監修
博多とんこつラーメン』
価格：460円+税
販売エリア：全国（沖縄除く）で
販売中



＜関東＞

商品名：『中華蕎麦とみ田監修
ワシワシ食べる豚ラーメン』
価格：550円+税
販売エリア：全国（北海道・沖縄
除く）で販売中



※本商品はご参考②にある専用容器を
使用しておりません

【ご参考②】使用している容器について

スープをストレートの状態で直接容器に入れ、麺や具材を中皿に
乗せてスープと分けられる形態の容器（特許取得済み）。

専用工場で製造したこだわりのスープ本来の味や香りをより楽しんでいただけると共に、麺への余分な水分移行を防ぐことで、麺本来の食感や風味を更に保つことが可能となりました。



以上